

L'ORTONESE LORENZO ZUCCARINI DIPLOMATO PROFESSIONISTA DI SALA ALL'ALMA DI GUALTIERO MARCHESI

2 Maggio 2018

di Redazione



ORTONA - L'abruzzese **Lorenzo Zuccarini**, 21enne di Ortona (Chieti), è tra i venti neo diplomati Professionisti di Sala di Alma-la Scuola internazionale di cucina fondata dal compianto Gualtiero Marchesi.

Per 11 di loro lo stage si è svolto nei migliori (nonché stellati) ristoranti in Italia, Francia, Regno Unito e Spagna, a dimostrazione dell'impegno di Alma nell'elevare la qualità del servizio di sala. Miglior studente, al termine di questo percorso di alta formazione, è risultata la 19enne toscana **Teresa Creatini**.

Zuccarini ha svolto il periodo di stage ad Alba (Cuneo), presso il Ristorante tre stelle Michelin “Piazza Duomo”, dello chef **Enrico Crippa**.

Il corso ha preso il via alla presenza dell'illustre maître **Vincenzo Donatiello** nel settembre dello scorso anno. A poche ore dal diploma, la Creatini è già al lavoro: è stata infatti assunta presso l'Hotel “Monument” di Barcellona, dove ha svolto il periodo di stage.

I diplomati – 13 uomini e 7 donne, provenienti da 12 differenti regioni – vanno a impreziosire la schiera di 229.000 occupati nella professione (il 64% dei quali under 40), monitorati da Istat nella “Rilevazione Continua sulle Forze di Lavoro – media 2014-2016”. Secondo Excelsior, il Sistema Informativo realizzato da Unioncamere insieme al Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, ben il 77% di chi lavora in sala evidenzia ulteriori necessità di formazione: con il suo corso – che ha una durata di sette mesi, tra fase residenziale e stage formativo – Alma si propone proprio di dare una risposta a questa criticità, elevando la qualità del servizio di sala, che è un fattore fondamentale per il successo delle strutture ristorative.

Particolarmente soddisfatta del percorso svolto dai ragazzi è **Mariella Organi**, maître de “La Madonnina del Pescatore” a Senigallia e membro del Comitato Scientifico di Alma in cui presiede la didattica dell'Ospitalità: la Organi ha ricoperto il ruolo di giurata all'interno della commissione di esame.

Oltre a un corpo docente di livello assoluto che trova una perfetta sintesi nella figura del coordinatore **Roberto Gardini**, sommelier professionista, maître e wine consultant con esperienza in alberghi di lusso e ristoranti stellati, Alma offre ai propri studenti la possibilità unica di apprendere i segreti della professione in strutture di grande prestigio.

Su un totale di 20 allievi, ben 7 sono stati accolti in ristoranti tre stelle Michelin, sia italiani (“Da Vittorio”, “Le Calandre”, “Dal Pescatore”, “Enoteca Pinchiorri” e “Piazza Duomo”), sia stranieri, come il francese “Les Troisgros” e il britannico “The Waterside Inn”.

Altri 4 si sono misurati con ristoranti due stelle, come l'umbro “Vissani”, il lombardo “Miramonti l'Altro”, il britannico “Le Gavroche” e lo spagnolo “Lasarte – Monument Hotel”. Completano l'elenco delle strutture che hanno ospitato gli studenti Alma i ristoranti stellati “La Palta”, “Esplanade”, “La Stüa de Michil”, “San Marco” e “Montecchia”, i ristoranti gourmet “Il Portico”, “Spazio Niko Romito” e “Cascina Guzzafame”, il luxury hotel veneziano “Bauer Palazzo” e Signorvino, che raggruppa 14 tra enoteche e wine shop in tutta Italia.

Mentre sono in pieno svolgimento la VII (i ragazzi partiranno nei prossimi giorni per le destinazioni di stage) e l'VIII edizione Corso Superiore di Sala, Bar e Sommellerie, Alma sta

già progettando il percorso didattico della IX edizione: l'apertura del Corso è prevista per il prossimo 11 settembre.